53e Année. — N° 20 | Dimanche 17 Mai 1936.

Tome CV

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fusionné avec "*Le Messager agricole du Midi*" et "*La vigne americaine*"

Fondateur : **Léon DEGRULLY**

Publié sous la direction de :

**L. RAVAZ**
Correspondant de l'Institut (Académie des Sciences),
Membre de l'Académie d'Agriculture de France,
Directeur honoraire de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaire-viticulteur

et

**P. DEGRULLY**
Dr ès sciences politiques, économiques et juridiques,
Professeur d'Economie et de législation rurales à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier,
Chargé de cours au Centre d'études d'Economie et de Législation viticoles de la Faculté de Droit.
Propriétaire - agriculteur

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs



**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **45 fr.** — Pays étrangers, **75 fr.**

**Le Numéro : 1 franc**

*Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces*

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

**rue Albisson, 1, à MONTPELLIER**

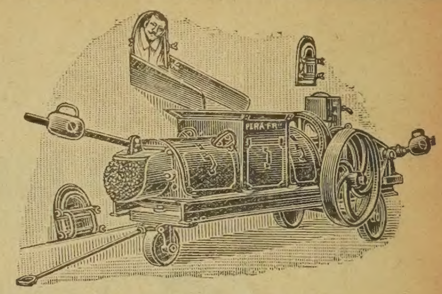
Chèque Postal 786 Montpellier — Téléphone : 30-53


PROTÉGEZ
VOS VIGNES AVEC
LES BOUILLIES AU
CARBONATE
DE SOUDE
SOLVAY

# PERA FRERES

FLOREN AC (Hérault)

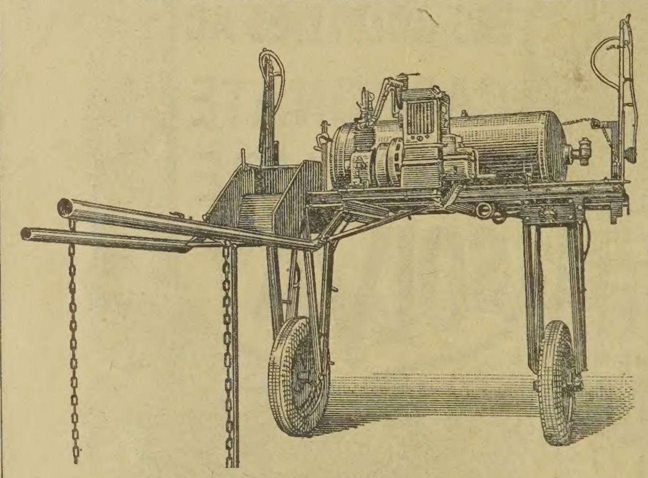
FRANCE



Déposée France et Etranger

# Sulfateuse à grand travail

**NOUVELLE CRÉATION — Breveté S.G D.G.**



**AIR COMPRIMÉ**

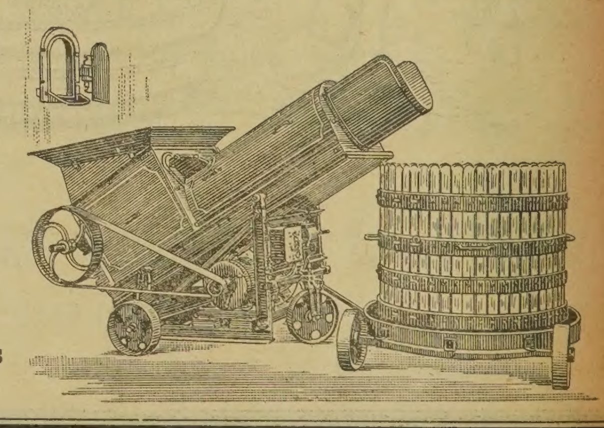
—

**Sans bouteilles**

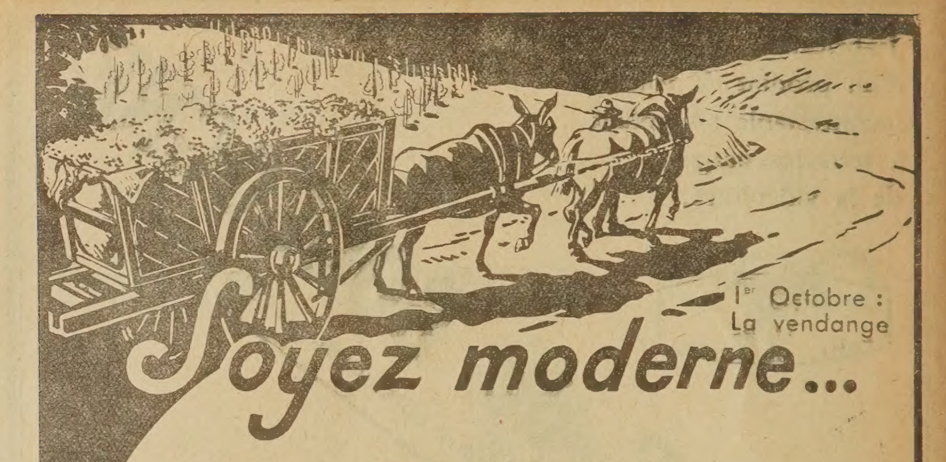
—

*Demander notice*

SUPER-EGOUTTOIR
ELEVATEUR
DE MARCS CUVÉS
N° 40
avec pompe
et moteur électrique
pour coopératives
et
grandes exploitations




la PYRALE
le COURT-NOUÉ
la MORTALITÉ
des SOUCHES
disparaissent
avec
l'APOPLEXPYRAL
L'AUXILIAIRE
AV
VITICOLE
BÉZIERS




# Soyez moderne...

Clarifiez vos vins immédiatement après la fermentation avec les

## CLARIFICATEURS DeLaval

dont l'action constitue une véritable stérilisation à froid.

Vous serez le premier à vendre un vin clair.

Vous pourrez le conserver tel sans aucun soutirage aussi longtemps qu'il vous plaira.

## LES CLARIFICATEURS DeLaval

**à évacuation automatique des lies**

ont des débits horaires variant de 12 à 100 hectos et conviennent à toutes les exploitations.




Brochure illustrée sur demande

15 Octobre : Du vin clair

SOCIÉTÉ ALFA-LAVAL, 10, Rue Charles-V, PARIS (IVe)

Une nouveauté MAV

# Motosulfatage et Motopompe à Vin

*Combinés en un seul appareil* 

A LA VIGNE

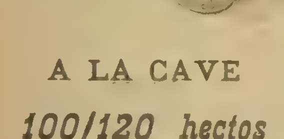
***Une Minute***

pour charger un appareil à bât

—

**3** à **4** minutes pour l'air

—

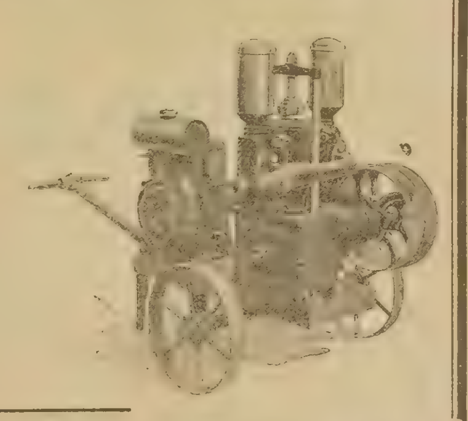


A LA CAVE

*100/120 hectos*

Pompe aussi bien
les bourbes
les lies de vin
les moûts épais

—



---

**Lucien BETEILLE** Constructeur-Breveté

91, Avenue de Belfort — **BÉZIERS**

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE



# CHRONIQUE

## Au vignoble — Gelées. Coulure.

L'importance des dégâts causés par les gelées paraît plus grande qu'on ne l'avait cru tout d'abord. Les vignerons, dit-on, ont l'habitude d'exagérer : les notes que nous avons publiées, et qui émanent d'observateurs qui savent voir et qui voient montrent qu'en l'occurence il n'en est rien. Des renseignements nouveaux venant de diverses régions établissent encore la gravité du mal. Des Pyrénées-Orientales, nous recevons la lettre suivante :

« Bien qu'il soit très difficile, vous le savez, de faire une évaluation de perte de récolte, même approximative, je crois pouvoir vous dire que cette perte peut être estimée de 1/12 à 1/15 environ de la totalité de la récolte». S.

Les vignobles des Hautes et Basses-Pyrénées ont été aussi sévèrement atteints par endroits.

De Maine-et-Loire et Indre-et-Loire, nous recevons les renseignements suivants :

En Maine-et Loire :

« Le vignoble angevin a, dans l'ensemble, souffert sérieusement des gelées des 17, 19 et 23 avril (— 3-4 degrés).

L'évaluation des dégâts est assez difficile à chiffrer, car si certaines par-

ties sont entièrement gelées, d'autres n'ont aucun mal et il y a tous les intermédiaires.

D'une manière générale, le haut des coteaux et les plateaux n'ont pas été sensiblement touchés ; par contre le bas des coteaux, les bas-fonds de la plaine sont très éprouvés.

Les parcelles exposées au Nord, à l'Est et au Nord-Est sont gelées ; celles orientées au Sud, au Sud-Ouest et à l'Ouest sont plus au moins indemnes. Il y a cependant des exceptions.

La rive droite de la Loire, la rive droite de Layon (grands crus), sont peu atteintes. La rive gauche de la Saumurois est très éprouvée.

On peut estimer, pour l'ensemble du département, que la moitié environ de la récolte est gelée.

A l'heure actuelle — 4 mai — on remarque, qu'en général, le contre-bourgeon est reparti. On constate même, dans les parties qui n'ont pas trop souffert, que bien des bourgeons n'ont été gelés que superficiellement. Les folioles superficielles ont été seules atteintes et sont aujourd'hui desséchées, mais les jeunes grappes, au-dessous, ont parfois résisté, tout ou partie, et certaines se développent actuellement.

Le cône végétatif n'a donc pas été, dans tous les cas, détruit et cette gelée « en mousse » n'a pas anéanti toute la récolte, même dans les jeunes pousses qui paraissaient complètement gelées. Le fait n'est pas général, mais méritait cependant d'être signalé ». — N.

En Indre-et-Loire :

« Comme suite à votre lettre en date du 29 avril, je m'empresse de vous communiquer les renseignements que vous avez bien voulu me demander, en ce qui concerne les dégâts occasionnés au vignoble Tourangeau, par les récentes gelées.

Nous avons eu un très fort abaissement de température (jusqu'à — 5°), dans les matinées des 19 et 20 avril. D'autres gelées ont suivi, mais moins intenses et les principaux dégâts ont été constatés suivant les régions, dans les matinées des dimanche matin 19 et lundi matin 20.

Les gelées ne sont pas limitées à la vallée de la Loire et aux bas-fonds, les coteaux et même les plateaux sont fortement touchés. Il est encore bien difficile de donner un chiffre représentant la perte moyenne subie par l'ensemble du vignoble en Indre-et-Loire. Certains vignerons, désolés et sincères, portaient à 90 o/o l'étendue des dégâts au lendemain des gelées !

En realité, si la perte est considérable (surtout dans les gros lots), je crois être sage et serrer de près la réalité en estimant qu'elle oscille de 50 à 70 o/o, suivant les cépages, les régions et les situations ».

R. DURANDEAU.

De la Nièvre, nous recevons les renseignements complémentaires suivants :

« Suite à votre honorée du 26 avril, au sujet des gelées dans la Nièvre, j'ai fait une petite enquête en vue de vous répondre au mieux.

Il semble que dans ma dernière — qui a dû croiser la précitée — j'ai exagéré les dégâts et que ceux-ci, pour l'ensemble du département, ne dépassent pas 25 à 30 o/o.

Dans la région de Cosne, et dans les vignes du Centre, voici les chiffres que j'ai relevé ces jours-ci :

Vignes âgées.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Viniferas. — | Gamay et Chasselas | | jusqu'à 80 p. 100 de perte. |
| | Gamay Fréau | | — 70 p. 100 |
| | Melon | | de 15 à 70 p. 100 |
| | Sauvignon | | de 15 à 35 p. 100 |
| Hybrides. — | Seibel | 1000 | de 12 à 15 p. 100 |
| | | 4643 | de 40 à 50 p. 100 |
| | | 4646 | de 40 à 45 p. 100 |
| | | 4986 | de 10 à 15 p. 100 |
| | | 4995 | de 8 à 10 p. 100 |
| | | 5279 | de 70 à 80 p. 100 |
| | | 6605 | de 30 à 35 p. 100 |
| | | 6905 | de 5 à 10 p. 100 |
| | B. Seyve | 872 | de 10 à 12 p. 100 |
| | | 413 | de 40 à 45 p. 100 |
| | | 893 | de 25 à 30 p. 100 |
| | | 1522 | de 30 à 35 p. 100 |
| | | 2049 | de 10 à 12 p. 100 |
| | | 2833 | de 3 à 5 p. 100 (déb[t] tardif) |
| | | 2862 | de 7 à 10 p. 100 (déb[t] tardif) |
| | Baco 1 | | de 40 à 50 p. 100 |
| | Oberlin 595-605 | | de 30 à 50 p. 100 |

Dans les vignes nouvellement plantées, ayant de 2 à 5 ans, la gelée est à peu près totale. »

A. DUROUX.

Ainsi, toute la France a eu à souffrir des gelées, et souvent très sévèrement.

Les vignes qui ont été gelées en premier lieu ont déjà donné une nouvelle végétation, issue soit des contre-boutons développés après la retaille, soit des bourgeons restés à l'état de vie ralentie : bourrillons, yeux de vieux bois, etc... Ces pousses sur les vignes vigoureuses sont assez développées ; elles portent parfois un raisin. Toute petite récolte en perspective. Chez les vignes gelées et faibles, il n'y a rien ou presque rien.

## Etat des vignes

La végétation, chez les vignes en bon état, a fait quelques progrès cette semaine. Les pousses s'allongent et montrent soit des grappes, soit des vrilles, ou les deux à la fois. Des grappes quand les vignes sont bien cultivées, sans herbe, et exposées au sud-sud-ouest, par exemple ; et parfois certaines parcelles, même en Aramon, font montre d'apparences presque égales à celles de l'année dernière.

Mais, le plus souvent, la culture du sol fait jusqu'ici complètement défaut ; l'herbe, l'herbe de prairie forme un tapis continu de verdure,

laissant à peine apparaître la tête des souches. Cette herbe est le plus souvent si dense, qu'elle se détruit elle-même en se desséchant, ne trouvant plus assez d'aliments dans le sol.

Dans les vignes fumées et où les labours ont été insuffisants, elle est d'un beau vert, haute, fraîche : elle a plus profité que la vigne des engrais apportés. On la fauche même, mais cela n'est pas une solution. Pour la détruire, il faut la charrue, qui retourne la terre, mais pas toujours suffisamment; ou bien le *fourcat*, ce biblique instrument qui fait tout, qui rompt les gazons les plus compacts et les laisse disloqués à l'action des vents et du soleil, qui donne toujours de la terre meuble, etc..., et qui reviendra en honneur quand le Génie Rural consentira à l'étudier.

Toutes ces vignes enherbées, et même d'autres, ont une apparence médiocre : pousses maigres, irrégulières, avec peu ou pas de raisins; quelques-unes paraissent aux trois quarts mortes.

Dans le Var :

« ... La récolte ne se présente pas bien dans la partie des terrains détrempés de ma propriété où l'aspect actuel des vignes me fait craindre cette année, un plus grand développement du court-noué et de plus dans les aramons non atteints encore de cette affection, la sortie des raisins est très faible, avec des grappes très courtes ; les carignans et les ugnis montrent les raisins avec les premières feuilles et permettent d'envisager plus de récolte sur les cépages.

L'oïdium commence à se montrer, mais pas de mildew encore.

Les vins sont ici à 8 francs le degré, ce serait assez joli, s'il ne fallait pas fairedistiller *plus* de 33 o/o de ma récolte qui n'est que des 3/5 de ce qu'elle devrait être — gelé l'année dernière le 21 mai, je viens de l'être encore en avril cette année, avec, en plus, le blocage et distillation produisant plus de 400 hectos, et ce sont ces jolies lois imposées à un vigneron, qui viennent aggraver sa perte pour le conduire à la ruine, alors qu'il n'est pour rien dans la surproduction, voilà pour moi que cela dure depuis plus de trois ans.

Je vous avoue qu'à 82 ans et cultivant directement mes vignes depuis 62 ans, j'étais loin de m'attendre à ce qu'il me faut voir... je m'arrête pour ne pas aller trop loin.

On a débloqué encore un cinquième... Mais que va-t-il rester à la récolte???

Comme solution, je ne vois qu'une chose, c'est de mettre la production au niveau de la consommation et nous arrivons alors au contingentement individuel ? Mais alors sans détermination d'un nombre d'hectares pour la production déterminée. »

« Je vous ai écrit que je n'avais pas vu de mildiou jusqu'ici, on vient de me signaler qu'un voisin peu éloigné en a sur ses vignes avec de grosses taches blanches. Nous allons resulfater et suivre vos conseils, mais il pleut presque tous les jours, le malheur est de ne pas pouvoir mettre un peu de sulfate de cuivre dans les nuages.

*Les escargots.* — J'ai oublié de vous signaler l'invasion des limaces et limaçons. J'ai, depuis près de quinze jours, mis des femmes pour les ramasser

et je n'en viens pas à bout. Trois femmes dans une matinée en ont ramassé les deux tiers d'une comporte ! et il y en a beaucoup qui ne sont pas plus gros qu'un bouton de chemise. Y a-t il un remède pour les détruire ou les éloigner des vignes.

Il repleut encore ce matin au moment où je vous écris avec un coup de grégali épouvantable. »

L. CACHARD (Var).

En ce qui concerne les escargots, on trouvera plus loin une note intéressante de M. le docteur Faës.

Il y a eu aussi, et on nous le signale un peu partout, des pousses qui s'allongent sans feuilles, avec une ou deux grappes : c'est souvent le fait de la chenille bourrue, dont on se rappelle les dégâts, ou bien des escargots, etc...

Il y a aussi dans les terres argileuses et fortes, de belles souches qui après être bien parties se sont arrêtées. Il est difficile de donner la raison de cet arrêt de croissance. Peut-être tient-il en partie à un excès de production l'année dernière. Ce qui est certain, c'est que les raisins sont pauvres en glucides, amidon, etc...

## La floraison et la coulure

La floraison est déjà avancée en Algérie, où le mildiou continue à s'étendre, malgré de nombreux sulfatages. On nous écrit que certaines vignes de la Mitidja, où l'eau a séjourné longtemps, ne pourront conserver toute leur récolte, les pluies étant incessantes.

En Oranie, vignes saines. Là, peu de chose à craindre de la coulure.

En France, il n'en sera probablement pas de même. Ciel couvert, température basse empêcheront une nouaison régulière. Il y aura des grappes avec des grains de toutes les dimensions ; des gros, les premiers formés, qui empêcheront la croissance des grains formés plus tard ; des petits, qui n'auront que ce que les gros n'auront pas pris. Il en est partout ainsi.

Que faire pour éviter cette coulure? D'abord, surveiller attentivement le développement des souches, surtout de leurs grappes. Celles-ci ont-elles une tendance à se distendre plutôt qu'à rester compactes : il n'y a pas à hésiter : raccourcir les sarments de 15 à 20 centimètres, soit au début, soit au milieu, soit à la fin de la floraison. Les effets sont généralement très satisfaisants.

Toutes les vignes n'ont pas à être rognées ; les faibles, par exemple, ou encore celles qui ont le Riparia ou les Riparia-Berlandieri pour sujet, et qui, à hauteur de la soudure subissent une compression analogue à celle que produit une ligature dont on connaît les effets sur le grossissement des grappes et des grains.

Les vignes greffées sur Rupestris pur et même sur Ruspestris-Rupestris, perdent quelquefois toute leur récolte par coulure des grappes. Celles-ci après avoir pris des dimensions normales cessent de s'accroître, jaunissent ou pâlissent, perdent peu à peu tous leurs grains et finissent par tomber ; *ce cas n'est pas rare*. Surveiller donc attentivement au moment de la floraison, les vignes greffées sur Rupestris, et, même si tout va bien, les rogner sévèrement comme il a été indiqué plus haut.

* * *

Le rognage en empêchant la coulure, maintient à un taux plus élevé les grains de chaque grappe. Il y a donc augmentation de récolte, et déjà, pour cette raison, diminution de la qualité. Oh ! pas de beaucoup, puisqu'il est en usage dans les pays aux meilleurs vins, mais enfin elle existe tout de même. Il agit d'abord sur le degré alcoolique des vins. C'est pourquoi en Médoc où le rognage a aussi pour objet de réduire l'encombrement de la végétation, en Médoc, dis-je, les vins sont moins corsés que ceux de St-Emilion, où les sarments ne sont pas rognés.

Il retarde aussi, en réduisant la surface végétative, la maturité des raisins. Où ils mûrissent toujours, cela est sans importance ; où la maturité est plutôt difficile, il ne la facilite pas, au contraire. Et enfin, quand il s'agit de raisins de table précoces, dont la précocité est la qualité essentielle, le rognage est évidemment plutôt nuisible qu'utile.

L'incision annulaire est également très efficace contre la coulure. Seulement elle n'est pas praticable sur toutes les vignes. Il lui faut le long bois. Comme elle a d'autres effets intéressants, nous en parlerons plus longuement dans notre prochaine chronique.

## L'ébourgeonnage

L'ébourgeonnage doit être pratiqué cette année sur les vignes gelées et sur toutes celles qui, à cause du mauvais temps, poussent très touffues. Chez les premières, il s'impose pour concentrer la puissance de la souche affaiblie par la gelée sur les porteurs de grappes et sur les rameaux qui seront utilisés à la taille de l'année prochaine ; car, vous le savez, les beaux sarments portent aussi les belles grappes.

Il est d'une grande utilité chez les secondes. Il faut les débarrasser de toutes ces repousses sorties de partout, qui ne s'allongent pas et qui les font ressembler à des buissons.

Sauf ces deux cas, sur lesquels on est d'accord, l'utilité de cette opération a été contestée. Nous verrons plus tard ce qu'il en est réellement.

## Les insectes

*Eudémis* et *Cochylis* ont fait leur apparition déjà depuis quelque temps en Algérie. Au moment où ces lignes paraîtront, elles seront dans les grappes des cépages qu'elles affectionnent. Appliquer les traitements d'usage, bouillies cupro arsenicales sur les grappes et, plus tard, contre la 2e génération, les poudres à base de rotenone ou de fluosilicate de baryum.

On signale aussi des invasions d'un petit charançon gris, qui avec son long bec pénètre dans les bourgeons en voie d'éclosion et en détruit la partie centrale. Ces charançons gris appartiennent au groupe des ***Peritelus***; le plus fréquent est le *P. griseus*.

L'arsenic est ici inopérant, la chasse la nuit à l'entonnoir est plus efficace. Et aussi l'herbe qu'on leur laisse à brouter près de la souche.

Mais alors, cette année, nos vignes de devraient pas être attaquées par les peritelus.

L'*Altise* n'ose pas se montrer, semble-t il, en France. Elle n'est que rarement signalée. Enfin on aperçoit de-ci de-là quelques cigares.

Rien de grave jusqu'ici du côté Insectes.

## Le Mildiou

Des orages nombreux ont eu lieu dans le Sud et le Sud-Est. Il y a eu des inondations dans les Pyrénées-Orientales. Les taches encore peu nombreuses, mais disséminées un peu partout, vont sans doute se multiplier et créer des foyers dangereux. Il en sera ainsi dans le Var d'où on nous écrit :

« *Gelées* : peu de dégâts et sur l'ensemble 5 à 8 o/o au plus.

*Mildiou* : signalé assez caractérisé entre la ligne du chemin de fer P.-L.-M. et le littoral soit dans l'arrondissement de Toulon et une partie de l'arrondissement de Draguignan, vers la mer.

L'arrondissement de Brignoles est à peu près indemne jusqu'à présent parce que la végétation est beaucoup plus en retard. Sur coteaux abrités on peut trouver quelques taches, mais leur nombre est très réduit ». — LOCHE.

Les pluies de dimanche ont été abondantes dans le Midi de la France. Heureusement que la température est peu élevée et plutôt sèche. En Algérie, même en Oranie, pluies très copieuses.

Dans les autres régions de la France, le mildiou n'est pas encore signalé.

L. RAVAZ.

# APPLICATIONS NON VINIQUES DU RAISIN

*Si on ne se rend pas encore compte en France de nouveaux débouchés pour les produits de la Viticulture, il n'en est pas tout à fait de même à l'étranger.*

*Voici donc à l'appui la traduction de deux conférences prononcées à l'Institut national économique de Madrid, par M. Cristobal Mestre-Artigas, directeur de la Station de viticulture et d'œnologie de Villafranca-del-Panades, délégué de l'Espagne dans toutes les réunions internationales. M. Mestre peut être considéré comme le représentant le plus qualifié de l'Œnologie espagnole.*

*Moyens capables de résoudre ce problème dans le marché national.* — Il est évident que nous devons chacun résoudre le problème à l'intérieur de notre marché national. Il ne faut plus s'abandonner à l'illusion de placer comme autrefois de grandes quantités de vin à l'étranger : les principaux pays importateurs tendent à produire le vin dont ils ont besoin (la France par exemple est aujourd'hui en complète surproduction continue). Pour ce motif nous ne pouvons obtenir d'avantage que lors de la négociation de traités du commerce avec des pays non producteurs. Mais ceux-ci sont les consommateurs les plus faibles, et le vin y est considéré comme un article de luxe. Nous devons donc nous suffire à nous-mêmes, et attaquer la crise par les moyens suivants :

Intensifier la propagande en faveur de la consommation de cette saine boisson qu'est le vin.

Supprimer les entraves d'ordre économique : impôts municipaux abusifs en quelques villes.

Etablir un régime des alcools adéquat.

Réprimer énergiquement les fraudes.

Et enfin utiliser une bonne partie du raisin pour des usages non viniques.

Il n'est pas de la compétence d'un technicien spécialisé à l'étude scientifique de la vigne et du vin de disserter sur les quatre premières mesures qui sont de caractère purement économique ou législatif.

Mais en ce qui concerne le quatrième moyen :

*Utilisations non viniques du raisin.* — Nous allons étudier ce dernier aspect de la question, celui qui se réfère à la manière de décongestionner la production en obtenant que l'excès de fruits qu'il ne convient pas d'utiliser à la vinification soit au contraire utilisé pour d'autres usages.

Au moment de commencer cette étude, je vous citerai un fait qui est aujourd'hui historique : lorsque la loi sèche fut promulguée en Californie, il y existait une importante production vinicole, et dès la mise en application du nouveau texte, les marchés du vin en ce pays furent totalement perdus. Imaginons ce qui se passerait en Espagne (ou en France), si on y promulguait subitement une loi qui nous interdise l'élaboration du vin. Il y eut au début une panique, mais ensuite les producteurs réagirent. Ils cherchèrent la manière de résoudre le conflit et trouvèrent la solution nécessaire. Ils la découvrirent si bien que, quelques années après l'établis-

sement de la loi sèche aux Etats-Unis, quoiqu'il y fut interdit de produire du vin, non seulement la superficie en culture n'avait pas diminuée, mais elle avait doublé, et il y eut des moments où la fièvre de replantation fut si élevée que, comme la Californie est une zone phylloxérée, les vignes américaines des pépinières ne suffisaient plus pour couvrir les nécessités des Viticulteurs. Nombreux furent ceux qui demandèrent des vignes américaines à l'Europe, et non seulement à la France ou à l'Italie, mais même à notre pays. Je connais un pépiniériste de Catalogne qui envoya alors des vignes américaines aux Etats-Unis (ce qui était un curieux retour des choses d'ici-bas !).

Tout cela signifie que le problème a bien une solution et je considère même qu'il est plus facile de trouver celle-ci en Espagne qu'aux États-Unis, pour la simple raison que là-bas il fallait trouver des usages non viniques *pour la totalité* des raisins récoltés, tandis qu'ici nous devons nous préoccuper de l'utilisation seulement d'une fraction de notre récolte, c'est-à-dire de la partie qui n'est pas absorbée par la consommation ordinaire des vins, l'alcool, et les usages viniques.

Pour s'adapter à la loi sèche, les viticulteurs de Californie s'efforcèrent donc d'augmenter énormément la consommation du raisin frais et la production des raisins secs, et ce qui ne fut pas utilisé sous cette forme y servit à l'élaboration *de moût à l'état naturel ou concentré.*

Voyons ce que nous devons faire pour les imiter.

*Consommation du raisin frais.* — L'augmentation de la consommation du raisin frais peut être obtenue aussi en Espagne. En s'organisant comme il convient pour la vente, nos viticulteurs pourraient débiter de grandes quantités de nos excellentes variétés de raisins de table.

Il ne faut pas perdre de vue que le raisin est un fruit non seulement agréable au palais et à la vue, mais encore très nutritif, puisqu'il contient de grandes quantités de sucre accompagnées en proportions adéquates d'acides, de sels, de matières albuminoïdes, de cellulose, etc....

Les raisins et les oranges sont considérés comme les fruits les plus riches en vitamines de notre pays.

Du point de vue thérapeutique, le raisin est très indiqué contre les maladies de l'appareil digestif. Ses qualités ont été divulguées *en France* afin d'augmenter la consommation. Au moyen des Stations uvales (de ce pays-là), depuis les variétés de primeurs jusqu'aux variétés les plus tardives des raisins de table abondants et choisis à des prix non abusifs sont à la disposition du public. Dans ces établissements s'approvisionnent non seulement un grand nombre de personnes qui désirent consommer du raisin, mais aussi celles qui souffrent de certaines maladies pour lesquelles ces fruits, mangés en abondance, sont un moyen de traitement. Ces Stations uvales sont actuellement en assez grand nombre : les plus importantes sont celles d'Avignon, Montpellier, Nîmes, Tours, Carcassonne, Perpignan et Paris. Dans cette dernière ville, il y a une Station uvale dans chacune des principales gares, ainsi qu'à Lyon et Bordeaux.

Enfin, en France, les producteurs de raisins de tables se sont associés et publient une revue « Les raisins de France », exclusivement consacrée à ce secteur de la viticulture. Des Congrès ont lieu périodiquement pour perfectionner la production et augmenter la consommation.

*En Italie*, la culture du raisin de table a pris une telle importance dans ces dernières années que la production viticole s'en est trouvée notablement décongestionnée.

Pour augmenter la consommation du raisin de table en ces aspects alimentaires et thérapeutiques, il fut installé en 1930, et on a continué de la célébrer les années suivantes, « La Fête du raisin ». Les autorités et les organisations agricoles collaborent dans cette organisation. Cette propagande s'est révélée si efficace que la seule population de Milan a acheté en cette journée l'année dernière 200.000 kg. de raisin. Voici la progression de la consommation du raisin italien en cette journée spéciale :

| | | |
|---|---|---|
| En 1930........... | 4,6 | millions de kgs |
| 1931........... | 6,2 | — |
| 1932........... | 7,2 | — |
| 1933........... | 11,1 | — |

L'attention est attirée en Italie par la présentation du raisin au voyageur. Ce fruit est présenté dans des sacs transparents et prix modiques, dans toutes les stations de chemins de fer, même dans les plus modestes. Les centres officiels spécialisés attachent une grande importance à l'étude et la diffusion des diverses variétés de raisins de table. Il y a des Stations de viticulture et d'œnologie italiennes qui ont déjà dans leurs champs d'expériences 400 variétés cultivées pour usages non viniques !

La *Bulgarie*, dont la production viticole n'était pas très importante, ayant vu depuis la guerre augmenter ses vignobles s'est orientée vers la production du raisin de table et est arrivée à en exporter des quantités importantes :

| | | |
|---|---|---|
| En 1932............. | 2.012 | wagons |
| 1934............. | 3.687 | — |

ce qui représente un accroissement de 80 o/o.

*(à suivre)*

André Castel,
de la Station œnologique du Gard.

(d'après Cristobal Mestre-Artigas, Directeur de la Station de Viticulture et d'Œnologie de Villafranca-del-Panades.)

## L'ESCARGOT DANS LES VIGNES [1]

« Dans un petit ouvrage, rare aujourd'hui, intitulé « *Vignes, raisins, vendanges et vins* », par M de Saussure, professeur en physique dans l'Académie de Genève, et édité à Lausanne, en 1778, chez François Grasset et Cie, nous lisons que la vigne n'est attaquée dans nos régions que par trois dangereux

(1) *La Terre Vaudoise.*

ennemis, le Gribouri (écrivain, Réd.), la bèche (cigareur, Réd.) et le limaçon (escargot, Réd.). Heureux temps passés !

L'honorable M. de Saussure écrit :

« Les limaçons ou escargots font un tort considérable à la vigne. On choisit le temps de la rosée ou de la fraîcheur du matin pour leur faire la guerre, parce qu'ils se cachent durant la chaleur qui les dessèche trop. L'usage où l'on est en Languedoc d'en faire des ragoûts y rend cette recherche plus animée. Mais en vain un particulier laborieux travaillera-t-il seul à délivrer sa vigne de ces insectes. Il faut que tous les habitants d'un canton s'entendent et concourent à employer les mêmes moyens ; autrement on se fatiguera beaucoup pour tuer cent ennemis dans une vigne, tandis qu'il y en a deux mille en marche, et prêts à y passer des vignes voisines. »

Que sont devenus ces escargots d'antan, si fréquents alors dans les vignobles que l'escargot comestible ou de Bourgogne (*Helix pomatia*) s'appelait aussi *escargot de vignes* ? Il est certain que les traitements cupriques les ont dégoûtés à tout jamais du feuillage tendre du chasselas. L'escargot déteste le sulfate de cuivre, preuve en soit les « escargotières » dont les prisonniers ne s'échappent pas si les planches entourant l'enclos sont enduites de sulfate de cuivre. Le sulfate de fer peut rendre des services analogues. Trouvant le sol cuivré par les nombreuses applications à base de sulfate et les feuilles de vignes passées au bleu de lessive, l'escargot a renoncé, dans nos pays du moins... »

H. Faes.

Dans le Languedoc, il y a eu cette année beaucoup d'escargots, peut-être parce que les vignes ont été peu sulfatées l'année dernière ou cette année. Mais en fait-on encore des ragouts ?

Dans beaucoup de domaines à escargots il y a eu des parcelles sulfatées à côté d'autres non sulfatées, a-t-on constaté des différences ? Un régisseur nous disait que ses traitements contre le mildiou avaient éloigné nettement les escargots.

# TAILLE DES VIGNES GRÊLÉES

La note suivante est tout à fait d'actualité, bien qu'elle date de 18[illegible]5. Elle est due à un horticulteur renommé, M. Gressent. Elle montre que déjà en ce temps là, il était conseillé de tailler les vignes grêlées comme nous les taillons actuellement.

Pour les vignes *entièrement grêlées*, c'est-à-dire pour celles dont les bourgeons sont complètement détruits, rabattre sur le talon du bourgeon, d'un coup de serpette bien tranchante (pas de sécateur pour cette opération, il détruirait les rudiments d'yeux qui existent à la base).

Lorsque la plaie est bien nette et faite avec un instrument très tranchant, il suffit de conserver cinq millimètres de longueur au talon du bourgeon, pour obtenir sur ce talon deux ou trois bourgeons anticipés. On n'en conservera qu'un seul, les autres seront supprimés, et ce bourgeon conservé aura encore le temps de s'aoûter assez pour fournir un bon sarment de taille pour l'année prochaine. *Mais il ne faut en conserver qu'un* seul à chaque

empâtement pour être certain de réussir, les autres devront être supprimés, sous peine de perte totale de la récolte prochaine.

Pour les vignes *partiellement grêlées*, celles très mal traitées, mais conservant encore quelques grappes, il est urgent, dans l'intérêt de la récolte de l'année prochaine, de leur *appliquer immédiatement* une taille en vert.

Le but de cette taille est à la fois d'assurer la récolte prochaine et de sauver tout ce qui peut l'être pour cette année. Il faut opérer sans retard de la manière suivante :

Ne conserver que les grappes entièrement saines et tailler sur l'œil placé au-dessus, à la serpette seulement, et laisser un onglet de *deux centimètres* au-dessus de l'œil. Cet œil produira encore un bourgeon assez vigoureux et assez bien constitué pour fournir un bon sarment de taille pour l'an prochain.

Supprimer sans hésitation les bourgeons portant des grappes mutilées et les rabattre sur un ou deux yeux au plus. Si on conserve des grappes grêlées, elles ne donneront presque rien et il n'y aura pas de bois pour tailler l'année prochaine. On ne perd donc rien en les supprimant, et l'on assure la récolte de l'année suivante ; mais, je le répète, il faut opérer énergiquement et surtout immédiatement.

Il ne faut jamais se laisser abattre par un malheur, quelque grand qu'il soit, mais chercher à en diminuer l'étendue en y apportant remède.

GRESSENT,
Professeur d'arboriculture.
(*Vers 1865-70*).

## AVRIL 1936 DANS L'YONNE

Ce printemps débute à peu près à l'inverse de 1933. Il est assez humide et suit un hiver humide, ce qui est contraire à la vigne — et au blé — sous notre climat.

Entre les pluies, on pratique les labours et la taille. Seule parmi nos plantes pérennes, la vigne reste muette au début d'avril.

L'adjudication des vins rosés de pinot de la Maison de santé départementale est le grand événement local du début d'avril.

Comme d'habitude, les acheteurs n'achètent que pour collection, c'est-à-dire par une ou deux feuillettes de 136 litres. Et ce sont surtout des « bourgeois » locaux.

Toutefois, une maison de vins a acquis six feuillettes. Une partie en sera rendue mousseuse par la méthode champenoise, ce qui donne un vin ayant le cachet du pinot rouge et l'agrément du champagne.

Les prix ont atteint 300 à 375 francs la feuillette, alors qu'ils étaient de 365 à 390 francs en 1835 et de 375 francs en 1933. Il n'y a donc pas une baisse considérable. On peut même s'étonner, dans la crise actuelle, qu'il y ait encore des gens pouvant payer ces prix. Ce qui ne veut pas dire qu'ils soient rémunérateurs, puisqu'une somme de 14.000 francs environ doit payer le travail de deux ou trois hectares de vigne, leur amortissement et les frais de cave.

Les 7 feuillettes de vin blanc n'ont pas eu d'amateur au prix demandé, seules deux demi-feuillettes ont été vendues au prix de 150 à 155 francs les 65 litres.

Le litre d'eau-de-vie de marc fin, qui valait encore 4 à 5 francs en 1933, est descendu à 3 fr. ou 3 fr. 50, prix de deux petits verres sur le zinc !

Rien ne montre mieux qu'entre le producteur et le consommateur c'est le fisc qui prend la part du lion !

Les bordereaux d'impôts ne nous sont pas encore parvenus. Ils n'accusent pas une baisse de 20 pour 100 sur la période des hauts prix, ce sera à désespérer du relèvement des budgets individuels, atteints dans la proportion de 50 pour 100 sur les recettes.

***

Au Concours général agricole de Paris, les principaux lauréats de l'Yonne habitent Chablis et Fleys, pour les vins blancs, Epineuil, Irancy, Auxerre et St-Bris, pour les vins rosés et rouges.

***

Les faibles recettes possibles des vignerons et agriculteurs devraient faciliter le retour à l'artisanat aidé du moteur électrique ou autre.

Au lieu de cela, on constate une désaffectation de la jeunesse pour la tonnellerie.

Au dernier Congrès des Sociétés savantes, à Lyon en 1925, M. Ernest Blin rappelait l'Industrie des tonnelliers et surtout des cercliers de la Vallée du Sercin.

Il s'agissait de cercles en bois de chêne et de châtaignier, brins minces refendus. Le lien était l'osier sous écorce.

Les outils des cercliers étaient : le gouet (serpe), la plène (plane) la bique. (tréteau), le chevot (établi), les rouettes (liens de bois), les ousières (osiers).

Aujourd'hui, la Basse-Bourgogne reçoit les offres des tonnelleries mécaniques de Flandre, à partir de 40 francs le fût de 110-112 litres (demi-barrique) en chêne léger fendu.

L'école pratique de commerce et d'industrie d'Auxerre possède une section de tonnellerie et œnotechnie.

Pierre LARUE.

---

# A PROPOS DE LA PERLE DE CSABA

Nous recevons de M. Teleki, la note suivante :

« Faisant suite à votre article concernant la production de raisins de table, je me permets de vous faire part que l'information de M. Larue, qu'on plante un million de boutures de Perle de Csaba est erronée, car nous n'avons expédié en Tunisie (à M. Crété à Crétéville) avec permission du gouvernement tunisien, que 1.000 boutures de Perle de Csaba et 1.000 boutures de Muscat, Reine des Vignes.

Pour dire la vérité, nous trouvons la nouvelle variété Muscat, Reine des Vignes encore plus intéressante que la Perle de Csaba, car elle mûrit à peu près 8 jours après la Perle de Csaba, donc 8 jours avant le Chasselas, mais par contre, elle est très fertile et a des merveilleuses grandes grappes avec grains ovoïdes, jaune ambré. L'extérieur de ces grappes et grains est très semblable à celui du Dattier de Beyrouth. Les raisins de la variété Muscat, Reine des Vignes sont très bien transportables et d'un goût finement mus-

qué. D'après mon humble avis, la variété Muscat, Reine des Vignes est une des meilleures variétés précoces qui existent actuellement.

Par le même courrier, je me permets aussi de vous envoyer notre catalogue en langue allemande avec annexe français, où vous trouverez la photographie d'un cep de la variété Muscat, Reine des Vignes et sur le verso en couleurs une grappe complète de la variété Muscat, Reine des Vignes (2/3 de sa grandeur naturelle). Cette grappe a été produite en Autriche et elle n'est pas si belle comme les grappes de cette variété produite en Hongrie ou dans les climats plus chauds.

Puisque la Reine des Vignes mûrit en Hongrie entre le 10 et le 15 août, je dois admettre que dans le Midi de la France, elle mûrit déjà vers le 15 juillet et en Afrique du Nord à la fin de juin. »

TELEKI.

# POURQUOI ON A DE MAUVAIS PAIN

Dans une communication à la Société d'Agriculture de la Haute-Garonne, M. Edouard Serin recherche les raisons de la mauvaise qualité du pain qui nous est fourni actuellement. C'est d'abord, dit-il, la faute à la Meunerie, la Grande Meunerie industrielle, mais c'est surtout celle de la boulangerie.

« C'est probablement dans les transformations successives de la boulangerie que nous devons trouver les raisons principales de la mauvaise qualité du pain.

La première brèche dans les traditions apportée par la technique moderne à la fabrication du pain fut la suppression du travail continu. Depuis toujours, on provoquait la fermentation de la nouvelle pâte en y mêlant un peu de l'ancienne conservée crue avec grand soin. Ce levain, cette parcelle *vivante* qui apportait au pain du lendemain toutes les qualités du pain de la veille, c'était dans son empirisme une merveilleuse application des lois biologiques les plus complexes. Il naissait de tout, dans la pâte ainsi ensemencée, milieu idéal, pour la vie des infiniment petits. Il y naissait en particulier une fermentation lactique, dont la présence non seulement facilite la transformation des matières azotées assimilables, mais agit encore comme désinfectant et s'oppose aux fermentations butyriques (première stade de la putréfaction).

On peut donc dire que l'améliorant par excellence, l'améliorant vivant que ne pourront jamais remplacer les poudres de la chimie moderne, c'est le ferment lactique.

Le levain qui servait autrefois à la préparation des pâtes provoquait et entretenait cette heureuse fermentation. Le pain était leger, digeste. Les boulangers d'un même village entouraient de soins vigilants ce levain précieux dont l'origine remontait quelquefois très loin et qui donnait à chacun une spécialité, source de fructueuse réputation.

Quelques années avant la guerre, les boulangeries urbaines prirent l'habitude de remplacer le levain par une « levures » dont l'action plus rapide et plus régulière permettait de calculer avec plus de précision le temps qu'on exigeait du personnel. Le pain de levure fut reconnu très vite de bonne qualité, aussi le succès de la nouvelle méthode fut très rapide.

Nouvelle et grosse cliente des industries de fermentation, la boulangerie

se mit en quête de fournisseurs capables de lui procurer les quantités grandissantes de levure dont elle allait avoir besoin. Après bien des études, de multiples essais, elle les trouva dans les distilleries de grains. Ces usines où l'on fabriquait un alcool très pur, de qualité exceptionnelle, ensemençaient leurs jus sucrés de levures qui finissaient par acquérir au contact de cette matière première de choix, des caractères bio-chimiques très nets. En boulangerie, elles firent merveille Favorisant au plus haut point les fermentations lactiques, elles donnaient une pâte saine, légère, car le ferment lactique, entr · autres bienfaits, provoque un abondant dégagement d'anhydride carbonique, grâce auquel la pâte lève rapidement et beaucoup. Bref, le pain, agréable au goût et de digestion facile, ne le cédait en rien à celui dss meilleurs levains. Aussi, sans regret pour une habitude plusieurs fois millénaire, la boulangerie s'engagea dans la voie nouvelle que la science lui ouvrait.

Vint la guerre, puis l'après-guerre. L'alcool, enjeu de controverses passionnées, levier de puissants intérêts, tremplin électoral par excellence, finit, après bien des vicissitudes, par sombrer dans le monopole où il végète actuellement à la charge de la nation. D'un trait de plume, une industrie prospère disparaissait : la distillerie de grains fut supprimée et la boulangerie perdit son fournisseur...

Revenir au levain ? Impossible. La suppression du travail de nuit, un jour de chômage par semaine l'interdisaient. Mais il y a beaucoup de levures ; toutes les industries de fermentations en produisent. Où trouver une remplaçante ? La mélasse parcourue d'un courant d'air comprimé fournit l'aérolevure. Mais ces nouvelles levures ne valent pas celle d'autrefois. Dans la pâte en préparation, le ferment lactique fait figure de parent pauvre. Le pain est lourd parce que le dégagement gazeux qui l'allège est moindre. Une mie gorgée d'eau le rend indigeste et l'hygiène le condamne. Les boulangers sont-ils innocents de tout cela ? Certes non, car pendant que les pouvoirs publics réglementaient leur profession de façon peut-être gênante, eux faisaient pire encore : ils oubliaient leur métier. Ils ont, je le veux bien, des circonstances atténuantes. Victimes de la loi d'aujourd'hui, ils sont obligés de faire vite au lieu de bien faire d'autrefois.

Tant de grammes d'eau, de farine, de sel, de levure. Un commutateur électrique : le pétrin doit tourner tant de minutes. Le brûleur à mazout : un autre commutateur électrique. Tant de minutes de chauffage, on arrête, on enfourne. Tant de minutes de cuisson...

Est-ce là vraiment faire du pain ? Est-ce là traiter comme il convient cette masse vivante, infiniment complexe et variable qu'est une pâte en fermentation ?

Pétrir : il n'est pas un art plus subtil. Le boulanger d'autrefois y combinait mille mouvements Un pétrin mécanique pourrait, certes, reproduire ces mouvements ; mais il faudrait un ouvrier capable de les alterner, sachant assez bien pétrir à la main pour juger correctement d'un coup d'œil le travail de la machine.

Et la cuisson du pain, devrait-on accepter qu'elle puisse se faire au mazout ? Jadis, le goût d'une flamme était connu des adeptes de l'art culinaire ; il y avait des boulangers qui choisissaient avec soin les essences qui devaient entrer dans la composition des fagots destinés à chauffer le four. L'emploi du mazout libère le boulanger de ces soins minutieux Mais est-il admissible qu'une industrie alimentaire puisse à ce point sacrifier la qua-

lité de ses produits à des commodités techniques d'ordre pratique et utilitaire ?

Des farines mal étudiées ; de mauvaises levures ; un travail hâtif et incomplet ; une cuisson défectueuse : nous savons maintenant pourquoi le pain est mauvais !

***

Le pain meilleur, en développant sa consommation, nous permettrait d'améliorer la situation agricole.

Si la consommation du pain remontait à un niveau voisin de celui d'avant-guerre, notre économie agricole tout entière en ressentirait un prodigieux allègement.

Les chiffres sont là pour le prouver :

Entre 1905 et 1914, la France consommait de 95 à 100 millions de quintaux de blé par an ; elle en consomme à peine de 80 à 85 millions.

Or, 15 millions de quintaux au taux de 90 francs le quintal, cela représente 1 milliard 350 millions qui s'ajouteraient aux recettes actuelles de l'agriculture et l'aideraient à combler son déficit d'exploitation.

Edouard SERIN.

# QUESTIONS DIVERSES

## *Le cuivre et les maladies du sol*

Le sol n'apparaît plus seulement comme un support et un garde-manger pour la plante, mais comme un être vivant. C'est pourquoi on donne le nom de maladie à certains cas d'infertilité due à des raisons pathologiques.

C'est ainsi que M. R. Clarté, ingénieur agronome a présenté au *Journal d'Agriculture pratique* (29 février 1936), trois maladies particulières aux sols humifères des Pays-Bas.

Maladie des colonies des tourbières sur l'avoine. Dans ces terres acides (pH = 4 à 5), les céréales croissent mal et l'avoine se trouve mal après avoir été ramollie. Remède : 50 à 100 kgs à l'hectare de sulfate d'ammoniaque.

2. Maladie de la région de Hooghalen. L'avoine meurt en état de rigidité. Remède : chaulage.

3. Maladie du défrichement. Les céréales ne meurent pas, mais rougissent et restent souffreteuses. L'empoisonnement paraissait dû à une tourbe noire dite « Gleede ». Puis il fut rapporté à une carence de cuivre. Tout au moins le remède consiste à appliquer 100 kilogs de sulfate de cuivre à l'hectare.

Il y a encore beaucoup d'inconnues dans les problèmes de la fertilisation du sol comme dans le rôle du cuivre et du manganèse, si actifs à dose minime.

P. L.

## *Profit chimique d'une terre à vigne*

M. L. Schmidt, agronome à Darmstadt, cherche à appliquer les nouvelles méthodes d'analyses pour en tirer des conclusions utiles aux praticiens. Il a trouvé que les chiffres indiquant la réaction, l'assimilabilité des éléments, etc., variaient au point de vue de leur utilité suivant la nature du sol et de la plante.

Par exemple, le blé et l'orge ne donnent pas les meilleurs rendements avec un même dosage de potasse assimilable et leurs rendements relatifs varient ncore en changeant de sol. On sait véritablement peu de choses utiles, tellement les facteurs de fertilité sont multiples.

Dans les coteaux d'Ober-Ingelheim, des vignerons se plaignaient du dépérissement. Ils forçaient inutilement les fumures.

M. Schmitt décida d'étudier la proportion d'éléments assimilables (d'après la méthode de Neubauer) dans chaque couche du sol jusqu'à 1 m. 50. Il trouva les chiffres suivants qui sont exprimés en millièmes pour la potasse et l'acide phosphorique, en centièmes pour la chaux ou le calcaire.

*Potasse.*

Profondeur 0 — 20 — 60 — 80 — 110 — 130 — 150 centimètres.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sol infertile.... | 47 | 32 | 18 | 23 | 20 | 17 | pour mille. |
| Sol fertile...... | 54 | 38 | 22 | 14 | 17 | 18 | — |

*Acide phosphorique.*

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sol infertile.... | 14 | 11 | 6 | 8 | 6 | 5 | pour mille. |
| Sol fertile...... | 18 | 11 | 9 | 4 | 3 | 5 | — |

*Carbonats de chaux.*

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sol infertile.... | 20 | 19 | 16 | 26 | 14 | 19 | pour cent. |
| Sol fertile...... | 11 | 13 | 17 | 20 | 31 | 28 | — |

Les différences sont faibles et parfois contradictoires pour la potasse et l'acide phosphorique.

Le carbonate de chaux est en proportion plus forte en surface dans le sol défavorable à la vigne, mais le phénomène s'inverse à partir de un mètre.

Des sondages jusqu'à deux mètres ont montré que les parties mauvaises de la vigne comportaient une couche imperméable à la profondeur de 1 m. 80.

La chlorose se montre sur ces points dans les années humides.

Il est donc vraisemblable que le dépérissement constaté est une forme de chlorose.

Ceci montre l'importance des profils de sol. La constitution physique de chaque couche doit être envisagée avant le dosage de la chaux ; et celui des éléments fertilisants n'est important que dans les cas extrêmes.

Pierre Larue.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**IVe Fête nationale des Vins de France à Colmar,** les 21, 22, 23 et 24 mai 1936. – La préparation de cette importante manifestation se poursuit activement.

Nous avons indiqué antérieurement le programme provisoire de ces quatre grandes journées s'échelonnant entre le 21 et 24 mai prochain.

Nous nous bornerons pour aujourd'hui à donner quelques détails complémentaires sur la belle fête du jeudi 21.

Le cortège des régions viticoles de France défilera tout d'abord devant le Chef de l'Etat puis à travers les rues pittoresques de Colmar.

L'on admirera au passage les chars magnifiques dressés à la gloire de Bacchus et des Vins de France ; de beaux gars et de ravissantes jeunes filles en costumes régionaux venus de Bourgogne, de Provence, de Cham-

pagne, du Bordelais, du Languedoc, de Touraine, des Côtes-du-Rhône, etc., sèmeront l'allégresse sur leur parcours

Les flonflons de nombreuses sociétés de musique, trompettes, cors de chasse, etc , corseront cette note. . gaie et de circonstance en l'honneur du Vin de France.

Il faudra aussi trouver un moment pour aller visiter la Foire-Exposition située en plein centre : place Rapp, et au voisinage immédiat du beau cadre de verdure des Jardins du champ de Mars

Là également tous les bons vins de France se seront donnés rendez-vous.

Cette première journée sera d'une rapidité inouïe ; elle se terminera vraisemblablement à une heure avancée pour tous et surtout si vous vous dirigez vers l'immense bal champêtre de nuit dont un organisateur facétieux vient de déclarer : « Chacun est certain d'y retrouver ses jambes de vingt ans ».

---

**Groupement des Ingénieurs agricoles de Provence et de Côte-d'Azur.** — La réunion d'été aura lieu, le *14 juin 1936*, aux *Gorges varoises du Verdon*, sous la conduite de M. Gros, maire, et Président du S. I. d'Aups.

Tous les I. A., familles et amis y sont cordialement invités.

Aups est desservi par de très nombreux services d'auto-cars qui permettront d'y arriver le samedi soir. Il est prudent d'y retenir des places ainsi que des chambres aux deux Hôtels du Cours et du Verdon, à Aups (Var).

Quel que soit le mode d'accès choisi, l'excursion au Verdon se fera obligatoirement en car privé par Moissac, Baudinard, Fontaine Lévêque, Les Salles, Aiguines. Le départ sera donné le dimanche matin, à 7 h. 30 précises, place de la Mairie, Aups. Le retour est prévu pour permettre de prendre à 15 h. 30 les services cars pour toutes les directions.

Le Banquet aura lieu le dimanche, à 12 h., au Chalet du Grand Canon et sera suivie d'une courte assemblée.

Tous renseignements au camarade Barqui, à Agay (Var).

Inscriptions au 1er juin au Président Bernès, 1, boul. Foch, Draguignan (Var),

---

**La Grêle**. — Il nous semble intéressant de rappeler à nos lecteurs quelques précisions sur certains phénomènes atmosphériques dont ils ont à redouter plus particulièrement les effets pendant les semaines qui vont venir. Les gelées blanches, la grêle sont à craindre, surtout dans les régions d'arboriculture fruitière et de vignobles, bien que les autres cultures sont également atteintes par ces véritables fléaux.

Rappelons d'abord quelques notions qui seront nécessaires pour bien comprendre la suite de cette petite étude.

**Brouillards**. — Tout le monde sait que lorsqu'il se dégage de la vapeur d'eau dans une pièce, cette vapeur se répand sur les murs ou sur les vitres des fenêtres, parois froides, qui seront bientôt ruisselantes d'eau : c'est le phénomène de condensation — de la même façon, les brouillards résultent de la condensation de la vapeur d'eau dans l'air qui la contient ; ils sont donc constitués de particules liquides en suspension, particules dont le diamètre peut être 2/100 de millimètre, dont la vitesse de chute est très faible, et qu'un faible courant d'air ascendant suffit à faire remonter.

Lorsque les gouttelettes sont grosses, le brouillard mouille les objets qu'il touche. Si elles sont encore plus grosses c'est la *bruine*, petite pluie fine.

**Les Nuages**. — Les nuages ne sont que des brouillards élevés. On les classe d'après leurs formes. Contentons-nous d'énumérer les différentes sortes de nuages :

*Cirrus* (nuages très élevés, légers), *Cirrostratus* (aspect blanc laiteux), *Cirro cumulus* (ciel moutonné), *Alto cumulus* (ciel pommelé), *Alto stratus*, *Strato cumulus*, *Nimbus* (nuages à pluie), *Cumulus*, *Cumulo nimbus*, *Stratus* (couche uniforme de nuages, aspect de brouillard).

Ce sont les *Cumlus nimbus* qui retiendront seulement notre attention, parce que ce sont eux qui donnent les averses ou les orages.

(*A suivre*).

(Communiqué par les Etablissements RUGGIERI, à MONTEUX (Vaucluse).

# BIBLIOGRAPHIE

**Annuaire de la Gironde**. — L'Annuaire de la Gironde et de départements circonvoisins contient les renseignements administratifs, industriels et commerciaux les plus complets.

Pour Bordeaux et sa Banlieue il donne ; la liste des abonnés au téléphone, la liste alphabétique, la liste par rues et la liste par professions des principaux habitants.

Il donne également les plans des principaux Théâtre et Cinémas, un plan en couleurs de Bordeaux et un plan en couleurs de la Banlieue.

Pour la Gironde et les six départements circonvoisins, il donne les Administrations, une carte en couleurs du département et la liste alphabétique des professions dans chaque commune.

Un chapitre a été consacré spécialement aux Grands Vins de Bordeaux. Il est illustré de dix cartes vinicoles.

L'édition 1936 étant épuisée, quelques volumes restants de l'édition 1935 sont soldés au prix de 25 frs, (frais de port en sus 8 frs), au bureau de « l'Annuaire de la Gironde », Péristile du Grand Théâtre, à Bordeaux.

## La lutte contre les Parasites et maladies des plantes

Les Etablissements J. Solvay et Cie publient à la Librairie Baillière, 9, rue Hautefeuille, Paris, une luxueuse brochure, qui constitue un guide pour l'agriculteur dans la lutte contre les ennemis des végétaux.

Une première partie étudie les principaux produits utilisés dans la préparation des bouillies et des solutions antiparasitaires, suit, la description des parasites végétaux et des insectes : les caractères essentiels étant désignés par des gravures et des planches en couleurs. Enfin une troisième partie donne pour chaque espèce (arbres fruitiers, vignes, cultures diverses) le traitement à appliquer à chacune des maladies dont il peut être atteint. En annexe quelques notions sur l'entretien du matériel vinaire.

**Bulletin des médecins amis des vins de France**. — Bulletin trimestriel, avril 1936, n° 1. — Comité de rédaction : Profrs Portmann, Dieulafé, Vires, Ribot, Ozanon, Malachowski, Eylaud. — Secréteriat : Dr J.-M. Eylaud, 126, rue Camille-Godard, Bordeaux, chèque postal, Bordeaux, 14.034.

**Nos vins de France** (second volume), par Raymond Brunet. — Seconde édition, revue et considérablement augmentée Comment les glorifier, les propager, les boire, les étudier. — En vente à l'*Office Vinicole*, 6, rue de Beaune, à Paris (7e) Prix 20 francs franco et 22 francs pour l'étranger.

Ce volume est divisé en quatre parties. La première renferme des renseignements historiques et techniques indispensables à ceux qui veulent faire l'éloge et vanter les qualités de nos divers vins fins. La seconde donne les indications néesssaires pour réaliser une propagande efficace pour la vente du vin. La troisième contient les principes qui doivent régler la façon de boire le vin, de servir les vins, de rédiger les cartes de vins, d'apprécier les vins, d'observer l'hygiène indispensable pour bien déguster les vins.

La quatrième partie, qui a été ajoutée dans cette nouvelle édition, présente la liste complète de tous les grands crus de tous les départements viticoles de France, classés de façon technique. C'est la première liste de ce genre qui ait été publiée jusqu'ici. Il est inutile de faire remarquer que sa possession est indispensable à tous ceux qui veulent vendre ou acheter des vins afin d'avoir les renseignements nécessaires à l'exécution de ces transactions.

Cet ouvrage constitue pour les motifs exposés ci-dessus un guide indispensable et précieux pour tous ceux qui s'occupent du vin ou qui s'intéressent au vin pour un motif quelconque.

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* - La consommation des vins étant normale dans la région parisienne, il est fort probable que, dans quelques jours, lorsqu'on possèdera les chiffres du mois d'avril, la situation ne sera que peu modifiée dans les Entrepôts. Peut-être le stock pourra-t-il être un peu réduit sur celui du mois précédent, mais, comme les arrivages sur les achats faits sur la seconde tranche vont arriver, ce stock sera vite reconstitué.

LANGUEDOC. — Tendance plutôt très ferme. Retiraisons rapides du cinquième dixième.

GARD — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

| Vins rouges | Cours en 1935 | Cours du 4 mai 1936 | Cours du 11 mai 1936 |
|---|---|---|---|
| Vins rouges 8° à 10°. | | 7,75 à 8 fr. 00 | 7,75 à 8 fr. 00 |
| Vins rouges 9°...... | | 8 fr. 00 | 8 fr. 00 |
| Costières supérieur. | 5,00 à 5 fr. 25 | | |
| Costières 10° à 12°.. | suivant qualité | 8,00 à 8 fr. 40 | 8,00 à 8 fr. 40 |
| Blanc de blanc .... | | 7,75 à 8 fr. 00 | 7,75 à 8 fr. 00 |
| Clairette .......... | | 8,00 à 8 fr. 25 | 8,00 à 8 fr. 25 |
| Rosé paillet gris.... | | 7,50 à 8 fr. 00 | 7,75 à 8 fr. 00 |
| Blanc.............. | | | |

Les beaux vins des Costières font l'objet d'une tendance très ferme à 8,20 et 8 fr. 25 le degré. Par contre les 8°5 à 9° ne dépassent pas 8 fr. et sont peu demandés. Les coopératives défendent le mieux les prix, alors que certains propriétaires réalisent une partie de leur récolte aux cours offerts par le commerce.

**Hérault. — Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

| Vins rouges | Cours en 1935 | Cours du 5 mai 1936 | Cours du 12 mai 1936 |
|---|---|---|---|
| 8°5 à 11° .......... | 5,00 à 5 fr. 25 | 7,75 à 8 fr. 25 | libres 7,75 à 8 fr. 25 |
| 9° prix moyen ..... | | 8 fr. 00 | 8 fr. 00 |
| Tranches à libérer .. | | pas d'affaires | pas d'affaires |
| Blancs de blancs.... | | | |
| 12° à 14° .......... | | | |
| 12° à 14° .......... | | | |

*Chambre d'Agriculture de l'Hérault.* — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique : Vin rouge, de 8 à 8 fr. 25 le degré.

Ventes signalées : cave coopérative d'Aniane : vin rouge 9°5 à 8 fr. 20 le degré ; une vente de vin blanc 11° à 88 fr. a été refusée dans cette cave.

Canet : vin blanc 11° à 90 fr. l'hecto.

**Sète.** — *Chambre de Commerce.* — Marché du 6 mai 1936.

Vins de pays : rouge 1935, 7,75 à 8 fr. 25 le degré ; rosé, 7,75 à 8 fr. 00 ; blanc, 8 à 8 fr. 50.

Vins d'Algérie rouge et rosé, 1935 : 10 fr. L'hecto nu, quai Sète.

**Béziers.** — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* - Cote officielle des vins.

| | Cours 1935 | 1er mai 1936 | 8 mai 1936 |
|---|---|---|---|
| Rouges............ | 5,00 à 5 fr. 50 | 1re tr. 7,75 à 8 fr. 50 | libre 8 à 8 fr. 50 |
| Rosés.............. | | Insuffisance d'affaires | Insuffisance d'affaires |
| Blancs............. | 5,00 à 5 fr. 50 | autr. tr. 7,75 à 8 fr. 25 | autr. tr. 8,00 à 8 fr. 50 |

— Marché ferme, mais calme.

Signalons un ralentissement d'affaires et un léger arrêt de la hausse. On procède en effet aux enlèvements à la propriété des vins de la 2e tranche achetés avant sa libération.

Citons quelques ventes :

Près Narbonne, 2.300 hl., 75 francs, toutes tranches (logé fin décembre) ; près Béziers, 400 hl. 10°, 81 fr. (vin libre) ; près Boujan, 90 hl. 8°7, 71 fr. ; près Boujan, 130 hl. 9°5, 72 fr. ; près Boujan, 100 hl. 9°8, 79 fr. ; près Boujan, 120 hl. 9°8, 80 fr. ; près Boujan, 120 hl. 9°7, 80 fr. ; près Boujan, 100 hl. 9°6, 68 fr. 50 ; près Servian, 570 hl. 10°7, 90 francs (toutes tranches).

**Olonzac.** — Récolte 1935, 8,25 à 8 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

**Saint-Chinian.** — Cote du 10 mai 1936 : vin rouge 1935, 9° à 12° : 7,75 à 8 fr. 25 ; le degré.

**Carcassonne.** — Cote officielle du 9 mai 1936. — 8°5 à 9°, 8,00 à 8 fr. 50 ; de 9° à 12°, de 8 fr. 25 à 8 fr. 75 ; moyenne des 9°, 8 fr. 10 le degré.

**Narbonne.** — Cote officielle du 7 mai 1936. — Vins du Narbonnais : 8 à 8 fr. 75 ; moyenne 9° : 8 fr. 10 le degré

**Lézignan.** — Minervois et Corbières, 8 à 8 fr. 50 le degré.

On recherche les beaux vins Marché très ferme sur toutes qualités. On ne traite aucune affaire en-dessous de 8 fr. 25.

Parmi les ventes des coopératives : L'Abri à Lézignan, un wagon-réservoir 10°5, 8 fr. 50 ; Fraisse-des-Corbières 10°3, 88 fr. ; St-Jean-de-Barrou 10°4, 87 fr. ; Villesèque-les-Corbières 10°3, 86 fr. ; Durban 10°4, 87 fr. ; Barbeira 10°2, 88 fr. ; Moux 10°7, 95 fr. ; Escales 10°6, 90 fr. ; Cascastel 11°, 95 fr. ; Vingrau 11°5, 100 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

| | Cours en 1935 | Cours du 2 mai 1936 | Cours du 9 mai 1936 |
|---|---|---|---|
| 8°5 à 11°... ....... | 5,00 à 5,25 | 1re et 2e tr. 7,50 à 8 fr. | 7,50 à 8 fr. |
| 13°................ | | autres tr. 7 fr. 50 | moy. 9°, 7 fr. 75 |
| 11° à 12°......... .. | 4,75 à 5,00 | | |
| 12° à 13 ...... ..... | | | |

**Perpignan.** — *Chambre d'Agriculture.* — On nous signale une vente de la coopérative de Trouillas, de 360 hect., 11° à 8 fr. 25 le degré, retiraison courant mai; une vente de la coopérative d'Espira-de-l'Agly de 160 hect. 13°, à 9 fr. le degré, retiraison immédiate ; une vente de la cave coopérative de Thuir de 1.000 hectos de 10° à 8 fr. 25 le degré, retiraison courant juin.

BORDELAIS. — Hausse sensible qui anime les cours à 70 francs le degré-tonneau pour les vins blancs et 80 francs pour les vins rouges. Les vins vieux sont recherchés.

GERS. — *Armagnac.* — Par suite des dégâts causés par les gelées, les cours des Armagnacs ont suivi les cours des vins blancs on constate une hausse de 2 à 300 francs par pièce d'origine de 4 hectos base 51°.

Les cours sont les suivants :

Bas-Armagnac 1er cru, récolte 1935 à 420 fr. base 51° ; Armagnac Tenarèze, récolte 1935, à 410 fr., base 51° ; Haut-Armagnac, récolte 1935, à 400 fr., base 51°.

Ces prix, l'hecto nu pris propriété, acquit origine jaune d'or, tous frais en sus.

Pour les vins et armagnacs, les cours sont nettement en hausse avec peu d'affaires par suite de la résistance de la propriété.

Il est demandé en ce moment de 16 à 18 francs le degré-bordelaise de 228 litres, vin pris à la propriété, tous frais en sus.

TARN. — **Gaillac.** Pour les vins rouges, pas de vendeurs. On cote blanc sec, 10°, 90 francs départ ; 10°5, 100 francs ; 11°, 110 francs; vin blanc mœlleux, 10°, 95 francs départ ; 10°5, 105 francs et 11°, 115 francs.

TARN-ET-GARONNE. — **Agen.** — Cours fermes, de 14 à 16 francs pour les bons vins rouges de 14 à 15 francs pour les bons vins blancs le degré-barrique nu à la propriété, frais en sus.

LOIRE-INFÉRIEURE. — **Nantes.** — Vins nantais, pris à la propriété : Muscadet, 300 à 350 francs ; gros plant, 130 à 140 francs la barrique, de 225 litres droits en sus.

SARTHE. — Cours très fermes à la suite des dégâts causés par les gelées. Les vins rouges valent 200 francs, les blancs ordinaires, 250 francs, la barrique, départ.

LOIRET. — Vin rouge du pays, Gris Meunier, suivant crus, la pièce nue, 175 à 275 ; vin blanc de Sologne, la pièce nue, 140 à 180 ; vin blanc de Blois, la pièce nue, de 228 litres, 130 à 170.

Vins pris à la propriété, tous frais en sus.

CHER. Selon qualité, les cours atteignent 8 fr. 50 à 9 francs le degré. Il reste encore la moitié de la récolte.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Vins libres extra rouges, 8 fr. 50 à 9 ; blancs tachés blancs, 8,50 ; blancs de blancs, 8,50 à 8 fr. 75 ; rouge extra 1er choix, 8,50 ; 2e choix, 8,25 à 8 fr. 50 ; 3e choix 8 fr. ; ordinaire, 5,50 à 6 fr.

**Oran**. — Rouge vieux et nouveau le degré 7,75 à 8 fr. 25; courant (bloqués) le degré 6 à 6 fr. 50; rouge à venir le degré 7,50 à 8 fr.

Marché actif. Avance considérable des cours sur toutes les tranches. On paye 8,25 les vins libres, 8 fr. les vins de l'échelonnement non encore libérés. En affaires sur plusieurs tranches 5e, 6e, 7e et 8e dixième, les prix sont de 7 fr., sur souches 7 fr. 50.

**Rouiba**. — Temps humide qui a provoqué des foyers de mildiou dans les plantations du littoral et de la Mitidja. Légère hausse sur le marché, 8 fr. le degré pour les bonnes qualités; 7,75 pour les 2e choix; sur tranches éloignées 7,50 à 7 fr. 80.

### ALCOOLS

**Béziers**. — Eau-de-vie de marc, 52°, 210 fr.; alcool de vin, suivant qualité, 390 à 460 fr. base 60 degrés. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

**Narbonne**. — Eau de-vie de marc au-dessous de 70 degrés, 385 fr. les 100 degrés, l'hecto nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

**Alger**. — Alcool, les 100 degrés : non débloquant, prestations, 600 à 620

**Oran**. — Les alcools de vin extra-neutres de prestations avec déblocage base 10°, 4/10e ont été cotés de 750 à 760 fr.; les alcools de vin extra-neutres de prestations sans déblocage à 600 fr.; Transfert simple sur 4/10e, 15 fr. 50 à 16 francs.

### CÉRÉALES

*Blé*. – Lille : les 100 kg., maïs, 99 ; Creuse : 98 à 100 ; Ille-et-Vilaine : 95 à 95 ; Seine-et-Oise : 90 à 92.

**Marseille**. — Afrique du Nord : colons supérieurs, consommation, 94 ; colons, 90 ; marchands supérieurs, 87 ; marchands, 85 ; colons Maroc, 90 ; Maroc, 83.

*Avoines*. — Lille : Avoine blanche ou jaune, 47 francs les 100 kg. net, maïs, 78 fr. 50 ; Haut Rhin, 85 francs ; Creuse : Avoine grise d'hiver, 75 ; Aisne : Avoines blanche et jaunes, 67 ; Ille-et-Vilaine : grise d'hiver, 92 à 94 ; Seine-et-Oise, 72.

### PRODUITS ANTICRYPTOGAMIQUES

(Cotation du Syndicat agricole Montpellier) magasin, aux 100 kilogr.

*Soufre*. — Trituré 71 ; sublimé Boude 90 ; mouillable 112.

*Sulfate de cuivre*. — Menus 120 ; gros 125 ; neige 128-129 ; verdet neutre 31 o/o, 4 90 le kg. ; bouillie cuprique 50/55, 150 ; fleur de chaux, 11 à 13.50 suivant marques ; chaux à poudres 8 fr. ; carbonate de soude Solvay, 61.50 ; poudre cuprique 10 o/o, 82 (standard 65).

### TOURTEAUX

**Marseille**. — Tourteaux de coprah courant 83 ; tourteaux de coprah supérieur 85 ; tourteaux de coprah demi-blancs 87 ; tourteaux de coprah ceylan manque ; tourteaux d'arachides rufisque demi blanc 48 ; tourteaux d'arachides rufisque extra-blancs surazotés 62 ; tourteaux de palmiste 38. Ces prix s'entendent aux 100 kilos franco gare ou quai Marseille.

---

**Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan**

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 3 au samedi 9 mai 1936

| | TEMPÉRATURE 1936 maxima | TEMPÉRATURE 1936 minima | TEMPÉRATURE 1935 maxima | TEMPÉRATURE 1935 minima | PLUIE 1936 mill. | PLUIE 1935 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Angers** | | | | | | |
| Dimanche | 14.2 | 8.2 | 15.2 | 7.0 | 9.2 | » |
| Lundi | 15.0 | 5.8 | 14.6 | 8.6 | » | » |
| Mardi | 16.4 | 5.2 | 17.2 | 6.0 | » | » |
| Mercredi | 17.8 | 4.4 | 17.0 | 7.6 | » | » |
| Jeudi | 16.6 | 7.0 | 18.0 | 7.0 | » | » |
| Vendredi | 13.0 | 5.6 | 20.8 | 7.0 | » | » |
| Samedi | 17.6 | 7.6 | 17.4 | 1.2 | » | 4.8 |
| Total | | | | | 108.5 | 63.8 |
| **Angoulême** | | | | | | |
| Dimanche | 19.1 | 4.0 | 12.0 | 6.2 | 1.0 | » |
| Lundi | 15.4 | 4.4 | 15.2 | 5.1 | 1.8 | » |
| Mardi | 16.0 | 3.9 | 14.8 | 3.0 | 2.6 | » |
| Mercredi | 17.0 | 4.5 | 19.0 | 1.8 | » | » |
| Jeudi | 17.6 | 7.3 | 24.5 | 3.3 | » | » |
| Vendredi | 16.5 | 5.0 | 22.0 | 6.8 | » | » |
| Samedi | 18.0 | 4.8 | 17.0 | 11.5 | » | 3.3 |
| Total | | | | | 123.5 | 81.0 |
| **Clermont-Ferrand** | | | | | | |
| Dimanche | 21.6 | 4.4 | 7.8 | 7.6 | » | 0.2 |
| Lundi | 10.8 | 5.8 | 10.4 | 6.0 | 7.5 | » |
| Mardi | 9.8 | 6.2 | 10.4 | 5.0 | 2.8 | » |
| Mercredi | 8.8 | » | 15.0 | 1.2 | 5.7 | » |
| Jeudi | 15.0 | 7.5 | 16.1 | −2.0 | » | » |
| Vendredi | 12.8 | 6.2 | 21.6 | 2.7 | » | » |
| Samedi | 12.6 | 3.0 | 18.7 | 9.4 | » | » |
| Total | | | | | 81.8 | 71.4 |
| **Bordeaux** | | | | | | |
| Dimanche | 18.4 | 4.3 | 16.8 | 7.4 | 0.6 | » |
| Lundi | 15.1 | 4.8 | 17.3 | 7.2 | 3.8 | » |
| Mardi | 15.1 | 4.5 | 16.5 | 2.0 | » | » |
| Mercredi | 17.0 | 6.2 | 19.4 | 3.8 | » | » |
| Jeudi | 19.0 | 8.8 | 20.9 | 6.2 | » | » |
| Vendredi | 18.8 | 6.2 | 21.2 | 11.0 | » | 1.0 |
| Samedi | 16.5 | 4.1 | 13.8 | 9.5 | » | 9.9 |
| Total | | | | | 92.4 | 77.7 |
| **Toulouse** | | | | | | |
| Dimanche | 16.2 | 4.2 | 18.7 | 4.8 | 0.6 | » |
| Lundi | 13.6 | 6.9 | 17.2 | 11.9 | 2.1 | » |
| Mardi | 13.0 | 7.1 | 15.9 | 5.1 | » | » |
| Mercredi | 10.1 | 8.1 | 18.3 | 4.2 | 11.4 | » |
| Jeudi | 15.3 | 8.1 | 20.6 | 5.9 | 12.2 | » |
| Vendredi | » | 7.0 | 18.3 | 10.7 | » | » |
| Samedi | 18.5 | 5.3 | 17.0 | 11.5 | » | trac. |
| Total | | | | | 148.4 | 103.2 |
| **Perpignan** | | | | | | |
| Dimanche | 19.3 | 7.8 | 21.9 | 10.9 | » | » |
| Lundi | 15.3 | 8.5 | 20.9 | 11.9 | 0.3 | » |
| Mardi | 10.5 | 7.9 | 22.0 | 11.7 | 34.6 | » |
| Mercredi | 12.9 | 8.6 | 21.5 | 11.2 | 6.3 | » |
| Jeudi | 13.4 | 8.9 | 20.5 | 10.8 | 4.5 | » |
| Vendredi | 16.9 | 11.9 | 20.8 | 8.9 | » | » |
| Samedi | 21.5 | 8.6 | 16.0 | 13.0 | » | 7.2 |
| Total | | | | | 187.2 | 42.6 |

| | TEMPÉRATURE 1936 maxima | TEMPÉRATURE 1936 minima | TEMPÉRATURE 1935 maxima | TEMPÉRATURE 1935 minima | PLUIE 1936 mill. | PLUIE 1935 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Mourmelon** | | | | | | |
| Dimanche | 17.8 | 7.5 | 10.4 | 5.6 | trac. | trac. |
| Lundi | 13.2 | 6.6 | 9.8 | 6.6 | 0.9 | » |
| Mardi | 12.6 | 3.3 | 12.8 | 4.5 | » | trac. |
| Mercredi | 17.2 | 5.2 | 13.0 | 1.4 | » | » |
| Jeudi | 14.0 | 4.0 | 15.2 | −0.4 | » | » |
| Vendredi | 13.2 | 2.3 | 19.8 | 0.6 | » | » |
| Samedi | 14.9 | 7.0 | 19.4 | 7.4 | 0.2 | » |
| Total | | | | | 75.4 | 86.0 |
| **Dijon** | | | | | | |
| Dimanche | 22.1 | 7.0 | 9.4 | 7.3 | » | trac. |
| Lundi | 14.0 | 5.5 | 12.9 | 6.5 | 17.1 | » |
| Mardi | 10.0 | 7.0 | 14.8 | 4.4 | 0.8 | » |
| Mercredi | » | » | 14.8 | 4.9 | » | trac. |
| Jeudi | 16.9 | 6.2 | 15.0 | 0.6 | » | » |
| Vendredi | 15.4 | 5.2 | 20.0 | 2.8 | » | » |
| Samedi | 15.9 | 6.6 | 19.9 | 6.3 | » | » |
| Total | | | | | 56.8 | 96.2 |
| **Lyon** | | | | | | |
| Dimanche | 21.9 | 3.1 | 13.2 | 4.3 | » | » |
| Lundi | 9.3 | 6.2 | 13.2 | 7.3 | 17.4 | » |
| Mardi | 19.2 | 7.8 | 12.8 | 4.4 | 0.6 | » |
| Mercredi | 10.1 | 8.1 | 14.7 | 4.1 | 0.1 | » |
| Jeudi | 9.6 | 7.9 | 15.6 | 1.2 | 24.0 | » |
| Vendredi | 12.4 | 7.2 | 18.7 | 1.2 | 0.9 | » |
| Samedi | 15.2 | 6.7 | 20.1 | 11.2 | » | » |
| Total | | | | | 169.0 | 111.6 |
| **Marseille** | | | | | | |
| Dimanche | 19.8 | 5.2 | 19.9 | 4.7 | » | » |
| Lundi | » | 9.1 | 19.4 | 6.3 | 0.5 | » |
| Mardi | 12.6 | 7.8 | 19.2 | 7.0 | 8.9 | » |
| Mercredi | 18.4 | 6.2 | 19.1 | 9.8 | 1.0 | » |
| Jeudi | 16.5 | 6.5 | 18.7 | 3.0 | 0.8 | » |
| Vendredi | 18.4 | 6.5 | 18.0 | 5.4 | 0.2 | » |
| Samedi | 21.0 | 5.0 | 19.5 | 8.8 | » | trac. |
| Total | | | | | 215.8 | 100.0 |
| **Cuers** | | | | | | |
| Dimanche | » | » | » | » | » | » |
| Lundi | » | » | » | » | » | » |
| Mardi | » | » | » | » | » | » |
| Mercredi | » | » | » | » | » | » |
| Jeudi | » | » | » | » | » | » |
| Vendredi | » | » | » | » | » | » |
| Samedi | » | » | » | » | » | » |
| Total | | | | | » | » |
| **Montpellier** | | | | | | |
| Dimanche | 19.0 | 6.9 | 14.3 | 9.5 | » | 17.0 |
| Lundi | 20.9 | 7.3 | 18.3 | 11.0 | 0.1 | 1.7 |
| Mardi | 20.6 | 8.4 | 21.1 | 10.9 | 0.1 | » |
| Mercredi | 21.4 | 9.9 | 23.3 | 9.0 | trac. | 0.3 |
| Jeudi | 24.6 | 11.4 | 20.2 | 10.3 | 0.5 | 34.0 |
| Vendredi | 21.2 | 9.5 | 15.2 | 11.9 | trac. | 2.4 |
| Samedi | 20.5 | 12.8 | 22.0 | 10.5 | 1.6 | » |
| Total | | | | | 145.8 | 120.0 |




**sans mousse**

Les bouillies préparées avec

**BLEUFIX**

ne moussent pas, restent en suspension, adhèrent et colorent bien.

Le BLEUFIX vous donnera une bouillie toujours réussie et revenant moins cher que toute autre, en effet il permet une économie de cuivre, car il prolonge son action en cas de pluie.

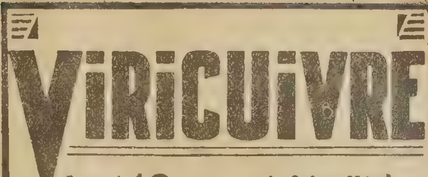
# BLEUFIX

spécialité de la
LITTORALE - Béziers





deux inséparables...
LE RENOVEX
et L'AQUILON
au service
de vos vignes
Finesse de pulvérisation.
Puissance de projection.
Douceur de traction.
VERMOREL
VILLEFRANCHE (RHÔNE)
qui dit pulvérisation dit: Vermorel






## GRANDS RÉSEAUX

*Alger à 36 heures de Paris par Port-Vendres*
*Transbordement direct du train au paquebot*

La voie la plus rapide entre Paris et Alger est celle de Paris-Quai-d'Orsay-Toulouse-Port-Vendres.

La traversée est assurée en 20 h 30 par les rapides et confortables paquebots de la Compagnie de Navigation-Mixte ; ces paquebots modernes sont pourvus des dispositifs de sécurité les plus perfectionnés.

Dans le sens France-Algérie, ils correspondent à un train-paquebot partant de Paris Quai d'Orsay les mardis et samedis soirs à 19 h. 25 (toutes classes, couchettes de 1[re] classe, wagon-lits de 1[re] et 2[e] classes entre Paris-Quai d'orsay et Port-Vendres-Ville et wagon-restaurant) ; l'arrivée à Alger a lieu le surlendemain matin à 7 h. oo (durée totale du voyage 35 heures 40).

C'est non seulement la voie la plus courte, mais celle qui traverse les eaux les mieux abritées.

## GRANDS RESEAUX DE CHEMINS DE FER FRANÇAIS

*Importante réduction de prix pour le transport en petite vitesse des voitures automobiles*

Des réductions importantes sont consenties pour les expéditions en petite vitesse des voitures automobiles. Vous ne paierez pour le transport à 600 km. d'une voiture de 10 CV pesant 1000 kg. que 286 fr. 15 au lieu de 609 fr. précédemment. Une expédition à 400 km. comprenant quatre voitures de 10 CV pesant ensemble 4000 kg., ne vous coûtera que 674 fr. 20 au lieu de 943 fr. 05 auparavant pour un envoi identique.

## *les meilleurs produits*

pour **Vignes et Arbres fruitiers**

contre Cochylis, Eudémis, Carpocapse (ver des fruits), etc.

# Plombarsine, arséniate diplombique 94/96 o/o

(titre garanti 31/32 o/o $As^{2}o^{5}$)

produit de choix, pour traitements de choix

# Calarsine

(titre garanti 20/21 o/o $As^{2}o^{5}$)

toujours efficace, le moins cher

pour **Pommes de terre**

contre Doryphore.

# ARSÉNIATE DIPLOMBIQUE 54/57 o/o

(titre garanti 18/19 o/o $As^{2}o^{5}$)

poudre légère, adhérente et mouillante

Suspension parfaite

contre les **maladies cryptogamiques**

le

# PERMANGANATE de POTASSE AGRICOLE

seul curatif de l'Oïdium

Augmente considérablement l'efficacité des bouillies contre le Mildiou

**Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC**

21, Rue Jean-Goujon — PARIS (8e)

*Le Gérant* J. BAUDIN. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.